

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung pisang dan tepung daun katuk pada *cookies* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar air, kadar lemak, kadar Fe, aktivitas antioksidan, kadar protein, dan kekerasan. Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar serat kasar, kadar asam lemak bebas dan karbohidrat.
2. Tingkat penerimaan panelis terhadap *cookies* yang dihasilkan secara berurutan yaitu pada produk B, A, C, D dan E.
3. Formulasi terbaik terhadap produk *cookies* yaitu pada produk B dengan penambahan tepung pisang 35% dan tepung daun katuk 10%.

5.2 Saran

1. Dari segi rasa *cookies* terasa sedikit pahit, untuk mengurangi rasa pahit tersebut disarankan pada peneliti selanjutnya agar menambahkan rasa seperti rasa jahe, kulit manis dan sebagainya.
2. Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar menganalisis umur simpan produk *cookies* tepung pisang dengan penambahan tepung daun katuk.

